Ferrero, la pâte repose

[JEAN-CHRISTOPHE FÉRAUD](http://www.liberation.fr/auteur/12612-jean-christophe-feraud) 15 FÉVRIER 2015 À 19:06

Le magnat du Nutella s’est éteint à 89 ans, samedi, à Monte-Carlo. Il laisse un empire et des obèses.

Il était à la tête d’un empire de pâte à tartiner et de douceurs chocolatées à haute teneur en sucre que les enfants trouvent vraiment «bueno». Son fameux Nutella, ses barres et œufs Kinder, ses rochers dorés ont contribué à faire progresser l’obésité à travers le monde, mais aussi le PIB transalpin. Michele Ferrero est mort samedi à 89 ans, dans sa villa luxueuse de Monte-Carlo, des suites d’une longue maladie, comme on dit. Pile poil le jour de la Saint-Valentin, comme un ultime clin d’œil aux Bridget Jones esseulées raclant le pot de Nutella et aux couples fatigués picorant des Mon Chéri…

La disparition de l’homme le plus riche d’Italie (la fortune familiale est estimée par *Forbes*à 23,4 milliards de dollars, soit environ 20 milliards d’euros) n’a laissé personne indifférent. Du président italien, Sergio Mattarella, saluant cet*«entrepreneur né»*mondialement connu et grâce à qui *«Ferrero a été au premier plan de l’industrie italienne»,* à la twittosphère, qui a rivalisé d’empathie sucrée et de «lol» mauvais esprit : [*«Mort de Ferrero : réunion d’urgence au Quai d’Orsay pour savoir comment continuer à réussir les soirées des ambassadeurs»*](https://twitter.com/jdflaysakier/status/566864334425714688) (le docteur Jean-Daniel Flaysakier ironisant sur la fameuse pub) ; [*«Décès de Michel #Ferrero, le Rocher en deuil»*](https://twitter.com/La_Polisse/status/566732545145180160) (tweet facile mais efficace de @Lapolisse)… On en passe des plus graveleux.

Patriarche. Tout cela n’aurait pas forcément plu à Michele qui, en milliardaire plutôt discret, vivait heureux caché derrière ses grosses lunettes noires. Depuis 2011, le vieil homme avait cédé la présidence de la multinationale familiale à son fils cadet, Giovanni (50 ans aujourd’hui), premier dans l’ordre de la succession depuis la disparition de son aîné, Pietro, terrassé à 47 ans par une crise cardiaque. Mais, jusqu’à ce que la maladie l’en empêche, le patriarche faisait encore souvent l’aller-retour en hélicoptère entre la Principauté et le fief historique de l’entreprise Ferrero, à Alba, dans le Piémont, pour goûter les dernières trouvailles marketing de la firme riches en glucose, huile de palme et autres additifs.

C’est ici en 1946, dans l’Italie en ruines de l’après-guerre, que tout a commencé, lorsque son père pâtissier, Pietro, met au point la recette d’une «Supercrema» à base d’ersatz de chocolat et de noisettes. Michele en a légèrement modifié la recette (longtemps tenue secrète), rebaptisée «Nutella» en 1964 pour l’export. Goût inimitable et succès addictif immédiat. Le conquistador de la pâte à tartiner et des barres chocolatées multiplie les innovations : en 1969, fini la mauvaise haleine grâce aux Tic-Tac mentholés ; en 1975, les enfants aryens aux dents blanches de la fameuse pub Kinder ont leur goûter gadget préféré ; puis la ménagère craque sur l’ambassadeur *Feux de l’amour*des Ferrero Rocher (1982) ; et avec Kinder Bueno, tout le monde reprend une double ration de gaufrette (1995).

Malgré leur doublage en carton et leur direction artistique kitschissime, les pubs de Monsieur Ferrero, dopées par le plus gros budget du secteur alimentaire (plus de 200 millions d’euros rien qu’en France), font carton plein. En cinquante ans, Michele a hissé sa petite entreprise dans le top 5 des fabricants mondiaux de cochonneries chocolatées aux côtés de Mars, Nestlé, Kraft Foods et Cadbury. Ferrero emploie aujourd’hui 22 000 salariés dans le monde (dont 1 200 en France, où se trouve la plus grosse usine de Nutella au monde, près de Rouen) pour 8,4 milliards d’euros de chiffre d’affaires… et des profits classés top secret. Pour vivre heureux vivons caché, le père fondateur n’a jamais voulu ouvrir son capital à qui ce soit et encore moins entendre parler de cotation en Bourse.

Malbouffe. Une chose est sûre, les affaires roulaient pour l’homme du Rocher, dont la multinationale avait, comme beaucoup d’autres, délocalisé son siège à Luxembourg. Car le coup de génie capitaliste de Michele est d’avoir transformé un «chocolat du pauvre» en machine à cash. Le Nutella ? 55% de sucre, 23% d’huile de palme, 14% de noisettes et seulement 8% de cacao. Une recette ultrarentable pour le fabricant (et les diététiciens) répliquée à peu de chose près dans à peu près toute la gamme des produits Ferrero. De plus en plus contestée sur le front de la malbouffe, l’entreprise a fini par dévoiler la recette de sa fameuse pâte à tartiner. Ses dénégations sur le thème *«dans le cadre d’une alimentation équilibrée, notre huile de palme certifiée durable n’est pas dangereuse pour la santé»* n’ont pas convaincu nutritionnistes et autres défenseurs des orangs-outangs des forêts primaires asiatiques. Mais petits et grands en redemandent. Alors, avec la disparition de Michele Ferrero, tous les regards se tournent vers l’héritier Giovanni : vendra ou vendra pas ? Il y a quelques années, le groupe italien avait caressé l’idée d’un mariage avec son concurrent britannique Cadbury. Et, en 2013, Ferrero junior avait démenti des négociations en vue d’une vente au géant suisse Nestlé, et une rumeur de rachat par l’américain Mars n’avait rien donné. Mais maintenant que la statue du commandeur du chocolat n’est plus là…

[**Jean-Christophe FÉRAUD**](http://www.liberation.fr/auteur/12612-jean-christophe-feraud)

**Vocabulaire**

Graveleux – obsène / grossier

doublage en carton – poor quality dubbing